

CERTIFICAT VINS & TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE

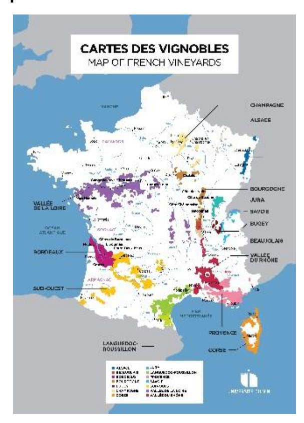
A Lyon : à distance disponible à partir du 1er octobre 2021
Présentiel entre le 23 novembre 2021 et le 4 mars 2022

Formation à Lyon format mixte : enseignements à distance
+ 10,5 jours de cours en présentiel

Public concerné :

► Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.

► Cette formation est également accessible à des demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.



Le Certificat est composé de 4 modules de certification :

Module 1 : Panorama des vins de France & Facteurs de Qualité + constitution de gamme à distance

Module 2 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins méditerranéens** *(Vallée du Rhône, Provence-Corse, Languedoc-Roussillon)*

Module 3 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins septentrionaux** *(Bourgogne, Champagne, Alsace-Jura-Savoie, Beaujolais)*

Module 4 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des **vins océaniques** *(Bordeaux, Sud-Ouest, Vallée de la Loire)*

Pré-requis :

► aucun

Objectifs du Certificat :

►Identifier les facteurs de qualité et de typicité structurant les vins des différentes régions de France
►Savoir classer, hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial
►Construire une gamme cohérente, au tarif adapté, pour répondre aux différentes catégories de clientèle

A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables de sélectionner une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères à la fois gustatifs et économiques, pour les commercialiser auprès de professionnels ou particuliers.

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 40 ans de travail d'enseignement et de jurys.

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques – Documents pédagogiques – Diaporama – Vidéos – Travaux pratiques et dégustations – modules d'enseignement à distance

Organisation de la formation :

► Format mixte : présentiel + à distance - *classes virtuelles et contenus accessibles sur une plateforme digitale*

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► En fin de chaque module, une évaluation individuelle des compétences acquises est réalisée sous forme écrite
- Questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module
- Mise en situation professionnelle de dégustation

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



A l'issue de la formation :

► La certification peut être validée partiellement. Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification.
► La validité de la certification est permanente.

Coût et financement :

► Tarif 2021-2022 :
Si les 4 modules de formation sont suivis dans la même année (entre novembre 2021 et mars 2022) :
2200€ HT et 2 640€TTC

Si les 4 modules sont suivis sur plusieurs années (dans la limite de 3 ans à partir de la date de participation au 1er module) : *voir prix par module ci-dessous pour l'année Novembre 2021-Mars 2022*

- ***Module 1 : Facteurs de Qualité et Constitution de Gamme*** à distance - disponible à partir du 01/10/2021 : 249€ HT / 298,80€ TTC
- ***Module 2 : Vins Méditerranéens*** du 23 au 26 novembre 2021 (*3,5 jours) : 636,00 € HT / 763,20 € TTC*
- ***Module 3 : Vins Septentrionaux*** du 11 au 14 janvier 2022 *(3,5 jours) : 679,00 € HT / 814,80€ TTC*
- ***Module 4 : Vins Océaniques*** du 01 au 04 mars 2022 (3,5 *jours) : 636,00 € HT / 763,20€ TTC*

► Tarif horaire de la formation en présentiel : **29,73€ HT / heure**

Modalités pratiques :

► **Lieu des cours : deux localisations possible**

A Lyon : format mixte (présentiel + à distance)
A Suze la Rousse : format 100% présentiel

ATTENTION **– chaque stagiaire doit choisir la même localisation pour la totalité du cursus (les 4 modules)**

► **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► **Délai d'accès** : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

► **Effectif par session :** minimum 8, maximum 20
.
► **Durée :**

Durée en présentiel : 10,5 jours - 74 heures

Durée à distance estimée : 40 heures

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 1

PANORAMA DES VINS FRANÇAIS / FACTEURS DE QUALITE
CONSTITUTION D'UNE GAMME

PROGRAMME

1/ Panorama des Vins de France & Facteurs de Qualité

Objectif : Savoir sélectionner et valoriser les vins selon leurs facteurs naturels

- Comprendre l'impact de l'environnement géographique, notamment climatique, sur le comportement de la vigne et sur la qualité des raisins et du vin
- Se familiariser avec les cépages et leur répartition climatique
- Comprendre l'origine géologique des sols viticoles de France et leur influence sur la qualité des raisins et du vin ➔ définir le « Terroir »
- Assimiler l'importance du lien entre terroir et AOP/ Découvrir la notion de hiérarchie au sein des AOP

Modalités : à distance

- Contenus à étudier
- 2 classes virtuelles enregistrées

2/ Constitution de Gamme

Objectif :

- Comprendre les différences et complémentarités entre les régions, modes de vinifications et typologies de vins pour organiser une sélection dans un objectif commercial
- Construire une gamme cohérente, au tarif adapté, pour répondre aux différentes catégories de clientèle

Modalités : à distance

- Contenus à étudier
- Classes virtuelles enregistrées

Evaluation de fin de module :

• Questionnaire d'évaluation portant sur les enseignements.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Date du Module 2 à Lyon en présentiel :
du 23 au 26 novembre 2021
Durée à distance estimée : 8 heures environ

Module 2
SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS MEDITERRANEENS
Languedoc-Roussillon - Provence/Corse - Vallée du Rhône

PROGRAMME

A DISTANCE

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

EN PRESENTIEL :
Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

1ère journée - Vins et crus de la Vallée du Rhône… ou la richesse de la dualité Nord-Sud

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne
- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien
- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône »
- La diversité des terroirs, la découverte des cépages et leur adaptation aux différents climats et terroirs
- La hiérarchie règlementaire des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescent du Diois et VDN
- L'art de l'assemblage des cépages et de l'élevage
- Les crus septentrionaux et méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité

2ème journée - Vins de Languedoc-Roussillon… entre tradition et modernité

- L'évolution historique du vignoble languedocien
- La localisation géographique, les influences climatiques, les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- L'encépagement
- La production des différents types de vins
- Les différents signes de qualité du Languedoc : vins sans IG – IGP et AOC – AOP

3ème journée - Vins de Provence et de Corse… lumières vives et tons pastels de Méditerranée

- Présentation générale des différentes appellations régionales
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus
- Dégustation de différents types de vins de ces régions
- Notions de terroir

4ème journée - matinée : Révisions et examen – fin des cours estimée à 12h30

Evaluation de fin de module :
- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins méditerranéens
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Date du Module 3 à Lyon en présentiel :
Du 11 au 14 janvier 2022
Durée à distance estimée : 12 heures environ

Module 3
SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS SEPTENTRIONAUX
Bourgogne - Champagne - Alsace, Jura, Savoie - Beaujolais

PROGRAMME

A DISTANCE

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

EN PRESENTIEL :
Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

1ère journée - Vins de Bourgogne
- Présentation des vins de Bourgogne et des sous-régions
- Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations
- Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- Approche des différentes appellations des vins rouges de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- Les vins blancs de Bourgogne : leurs caractères organoleptiques et gustatifs, les terroirs du chardonnay : le Mâconnais, la Côte de Beaune, le Chablisien

2ème journée – Vins de Champagne … l'unique, l'inimitable !
- Panorama de la Champagne : les critères géographiques, climatiques, géologiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin
- Le vignoble, répartition des cépages
- Le processus d'élaboration du Champagne
- Les champagnes de marque et les champagnes de producteurs

2ème journée – suite **- Vins du Beaujolais**… ou la magie des climats
- Présentation globale des vins du Beaujolais
- Les appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et les crus

3ème journée - Vins d'Alsace… conjugaison de cépages et de terroirs **;** ***Vins du Jura***… un concentré d'originalité **et Vins de la Savoie**… entre lacs et montagne
- Pour chaque région : Présentation générale : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages
  - ⇨ Alsace : Les cépages : chasselas, gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot noir, riesling, sylvaner, tokay
  - ⇨ Jura : savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir
  - ⇨ Savoie : altesse, jacquère, chasselas, mondeuse, gamay, pinot noir, …
- La diversité des terroirs ; La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vendanges tardives et sélection de grains nobles)

4ème journée – Matinée **: Révisions et examen** – Fin des cours estimée à 12h30

Evaluation de fin de module :
- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins septentrionaux
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Module 4
SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS OCEANIQUES :
Bordeaux - Sud-Ouest - Vallée de la Loire

PROGRAMME

A DISTANCE

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

EN PRESENTIEL :
Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

1ère journée - Vins et les Grands Crus Classés de Bordeaux … entre vents et marées, le vin en 3 dimensions (fleuves, sols, climats)

- Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production
- Variété des cépages
- Importance des productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
- Intérêt des classements
- Les sous-régions : Le Libournais : Saint-Emilion, Pomerol, Lalande Pomerol, Fronsac ; Les Graves ; Le Médoc
- Les vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Loupiac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont
- Les crus classés en bordelais

2ème journée - Vins du Sud-Ouest… une palette de paysages et de terroirs

- Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement
- Les vignobles de l'Aquitaine : Bergeracois, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais, Buzet, Côtes du Brulhois ; Les vignobles de l'Aveyron, du Haut Pays (Cahors, Vins de Lavilledieu, Côtes du Frontonnais, Gaillac ; Les vignobles des Pyrénées (Tursan, Côtes de Saint-Mont, Madiran, Jurançon, Béarn, Irouleguy)

3ème journée - Vins du Val de Loire… une mosaïque d'appellations pour une grande diversité gustative

- Présentation des vignobles du Centre Nivernais et Orléanais
  - ⇨ Les vins d'Auvergne, Saint-Pourçain, Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé, adaptation du sauvignon et du chasselas ; Les vins de Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly, Quincy, adaptation du pinot et du gamay ; Les Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendômois
- Présentation des vignobles de Touraine
  - ⇨ Coteaux de la Loire et Cheverny ; Les Touraines blancs issus des cépages chenin et sauvignon ; Les différents types de blancs : sec, demi-sec, moelleux (Montlouis, Vouvray...) ; Les différents effervescents d'appellation. Les Touraines rouges : Chinon et Bourgueil
- Présentation des vignobles d'Anjou
  - ⇨ Les rouges et les effervescents saumurois ; Les blancs secs et demi-secs : Savennières ; Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaume ; Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou
- Présentation des vignobles de la région atlantique
  - ⇨ Muscadet de Sèvres et Maine

4ème journée - matinée : Révision et examen – fin des cours estimée à 13h00

Evaluation de fin de module :
- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins océaniques
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



FICHE D'INSCRIPTION

CERTIFICAT VINS & TERROIR DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE

A retourner à l'Université du Vin contact@universite-du-vin.com

(Centre de Formation n° 82 26 000 1226)

I – RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

☐ Monsieur ☐ Madame

Nom : ……………………………..…………… Prénom : ………………………………………………………………………………

……

Date et lieu de naissance : ……/………/…………… à : …………………… Nationalité :……………………………………………

Adresse : ……

………

Code Postal : ………………… Ville : ………………………………………………. Pays : ……………………………………

Téléphone : …………………………………….. Email : ……………………………………………………………………………

Niveau de Formation : ………

Profession : ………

II – STAGE CHOISI : CERTIFICAT VINS & TERROIRS DE FRANCE – CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE A LYON

Module 1 – Panorama des vins de France & Facteurs de Qualité + Constitution de Gamme
A distance – disponible à partir du 01/10/2021

Module Méditerranéen – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins méditerranéens
Présentiel : Du 23 au 26 novembre 2021

Module Septentrional – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins septentrionaux
Présentiel : Du 11 au 14 janvier 2022

Module 4 – Savoir valoriser la diversité et les typicités des vins océaniques
Présentiel : Du 01 au 04 mars 2022

☐ Je comprends que chaque module fera l'objet d'enseignements à distance préalables à la formation en présentiel.

III – SITUATION PROFESSIONNELLE (FACULTATIF POUR LES PERSONNES S'INSCRIVANT A TITRE NON PROFESSIONNEL)

☐ Salarié

Nom de l'entreprise : ………

Adresse : ……

Code Postal : ………………… Ville : ………………………………………………. Pays : ……………………………………

Téléphone : ……………………………………..

……

Email : ………

Nombre de salariés : ………………………. Code APE : ……………… Secteur de l'entreprise :……………………………………

☐ Demandeur d'emploi – N° d'identifiant : ……………………………………………………………………………………

☐ Autre (préciser) ……

IV – Mode de financement des frais du stage :

☐ Personnel (dans ce cas, passer directement au V)

☐ Employeur

☐ Fonds d'assurance formation

Dénomination : ………

Adresse : ………

Convention de formation à établir entre l'Université du Vin et :

☐ Employeur : ……

☐ Autre organisme (agissant pour le compte de l'employeur)

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Dénomination : ……...........

Adresse : ………...……..

V – Conditions générales

a) Inscription : l'inscription à une formation implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales. Les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre chronologique de leur arrivée. La fiche d'inscription peut être retournée par courrier postal ou électronique. Les inscriptions par téléphone doivent être confirmées par écrit à l'aide de la présente fiche d'inscription qui doit impérativement être retournée à l'Université du Vin dans les meilleurs délais.

b) Inscription définitive et coût de la formation : l'inscription ne devient définitive qu'après réception par l'Université du Vin de la présente fiche d'inscription accompagnée du règlement de 30 % du coût de la formation correspondant à des arrhes, le solde étant exigible au maximum le premier jour du stage. En cas de prise en charge des frais de formation par un Fonds d'Assurance Formation, le stagiaire doit en informer le Service Formation de l'Université du Vin préalablement à l'inscription afin que celui-ci établisse les documents nécessaires à la prise en charge. En cas d'accord de prise en charge dûment justifié, le stagiaire est dispensé de faire l'avance des frais de formation.

c) Convocation : une semaine avant l'ouverture du stage le Centre de Formation adresse au stagiaire ou, le cas échéant, à l'entreprise une convocation écrite confirmant les dates, les heures et le lieu du stage.

d) Certificat de stage et attestation de présence : une attestation de présence est établie quotidiennement et signée par chaque participant. Elle sera remise sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève. Un certificat de stage nominatif est établi à l'issue de la formation. Il sera remis sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou encore au Fonds d'Assurance Formation dont il relève.

e) Ajournement ou annulation du stage : dans le cas où le nombre de participants à un stage serait jugé matériellement insuffisant, l'Université du Vin se réserve le droit d'ajourner ce stage et de le reporter à une date ultérieure. Le stagiaire est, dans tous les cas, prévenu par téléphone au minimum une semaine avant la date prévue et reçoit confirmation par courrier. Une autre date ou un autre stage pourra lui être proposé. En cas d'impossibilité de report, les arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés seront intégralement remboursés sans que la personne inscrite puisse prétendre à aucune indemnité à quelque titre que ce soit. Dans le cas où le nombre d'inscriptions est supérieur à l'effectif pouvant être accueilli, les demandes d'inscription non satisfaites sont reportées prioritairement sur le prochain stage identique, sauf avis contraire du candidat auquel cas le remboursement des arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés est immédiatement effectué.

f) Report et désistement : les demandes de report sur le prochain stage identique sont admises dans la limite des places disponibles. Elles doivent impérativement être faites par écrit au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de démarrage du stage.
Toute personne désirant annuler son inscription à un stage doit en informer par écrit le Service Formation de l'Université du Vin. Seuls les désistements signalés au minimum 15 jours ouvrés avant la date de début de stage pourront donner lieu au remboursement des arrhes. Pour toute annulation ne respectant pas ces conditions, les arrhes déjà versées restent définitivement acquises à l'Université du Vin sauf cas de force majeure dûment justifiés et se limitant strictement à la survenance d'un des faits suivants : maladie, accident, décès, grève des transports ou refus de prise en charge des frais de formation par le Fonds d'Assurance Formation.

g) Absence ou abandon en cours de stage : en cas d'absence ou d'abandon en cours de stage, ce dernier est payable dans son intégralité sauf cas de force majeure. En cas de force majeure justifiant l'impossibilité de poursuivre le stage, l'Université du Vin acceptera le report du stagiaire sur le stage identique suivant, sous réserve de demande écrite faite par le stagiaire et de place disponible sur le stage suivant. Si ce stage a fait l'objet d'une convention de formation, seules les sommes qui n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées sont remboursées.

h) Responsabilité en matière de dégustation des vins : le stagiaire s'engage lors des séances de dégustation prévues dans le cadre des enseignements, à ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés et à se servir des installations crachoirs et éthylotests tenus à sa disposition. Le même comportement est requis en cas de déplacement des stagiaires lors des visites de cave. L'Université du Vin demande au stagiaire de se conformer à la méthodologie de dégustation enseignée par l'Université du Vin préconisant de ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés dans le cadre des enseignements.

i) Loi Informatique et Liberté : conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, le stagiaire peut accéder aux informations le concernant, les rectifier et s'opposer à leur traitement ou à leur transmission éventuelle aux partenaires du Service Formation en lui écrivant.

j) Réclamation : les litiges pouvant éventuellement survenir pendant le stage sont, après instruction préalable par le responsable de formation, réglés par le Directeur du Centre de formation. Toute réclamation doit, sous peine de déchéance, être effectuée dans les 15 jours suivants la date de démarrage du stage.

COVID 19 :

- ☐ **Je m'engage à respecter les mesures de sécurité sanitaire mises en place par l'Université du vin et prévenir en cas d'apparition de symptômes.**

Je soussigné(e) …………………………………déclare m'inscrire au stage indiqué au II et accepter sans réserve les conditions générales stipulées au V.
Fait à ……………………………………………………… le ………………………………………………………………

Signature, précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94